

“El plaer de la taula és exclusiu de l'espècie humana;
suposa unes cures anteriors a preparar les menges,
triar el lloc i reunir els convidats”

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

Així, en aquest lloc triat per vosaltres, hem preparat

PER COMENÇAR

Carpaccio de tomàquet amb ventresca de bonítol 25 €

Salmorejo amb albergínia i ou de guatlla 25 €

Ajoblanco amb ametlla tendra 26 €

Albergínia rostida amb burrata de la Puglia 25 €

Amanida d'estiu amb cítrics 16 €

CONTINUEM

Sashimi de tonyina Balfegó amb mongeta tendra 40 €

Taco de lluç del Cantàbric amb pebrot de vidre 40 €

Llobarro salvatge a la sal (2 pax) 82 €

Rèmol salvatge amb patates tallades a rodanxes (2 pax) 95 €

I TAMBÉ ARROSSOS

Arròs d'au 40 €

Arròs d'escamarlans 40 €

Arròs de verdures 40 €

O CARNS

Bistec tàrtar 40 €

Cuixa de cabrit lletó 40 €

Filet de vaca Salers amb salsa de foie 40 €

Entrecot de vaca amb piparres de la Ribera de Navarra 40 €

I PER ACABAR

Carro de formatges 25 €

Flam de rovell Bernadó 15 €

Coulant de xocolata i sorbet de cirera 15 €

Mousse de iogurt, maduixot del Maresme i alfàbrega 15 €

Crema de taronja, caramel i gelat d'ametlla 15 €